

SPIS DANMARK GRØNNERE



SPIS
BLOMKÅLSNUGGETS
MED ZA'ATAR

idk



SPIS BLOMKÅLSNUGGETS MED ZA'ATAR

👤 1 portion

🕒 45 minutter

INGREDIENSER

1 stk. lille blomkål
80 g hvedemel
1 tsk. maizena
2 tsk. paprika
2 tsk. za'atar
2 tsk. salt
125 ml vand
150 g pankorasp

FREM GANGSMÅDE

- 1 Rens blomkålen for blade, og del den i mindre buketter.
- 2 Bland hvedemel, maizena, paprika, za'atar og salt i en skål.
- 3 Tilsæt vand, og pisk til en jævn dej uden klumper.
- 4 Vend blomkålsbuketterne først i dejen og derefter i pankorasp.
- 5 Fordel buketterne på en bageplade med bagepapir.
- 6 Bag i ovnen ved 225 °C i ca. 20 minutter, eller til de er gyldne.
Alternativt kan de steges i lidt olie på en pande, til de er gyldne og sprøde.
- 7 Drys med salt, og servér lune med dypelse.

TIPS OG TRICKS

- Kan spises både kolde og varme som snack med dip eller spread.
- Kan også serveres som tilbehør til hovedmåltider.
- Prøv også opskriften med broccoli eller rosenkål.



**SMAG
DIG
FREM**

STØTTET AF:
novo nordisk
fonden
Bevilling people.university

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv